

Menu à 48 €



Terrine de fois gras de Canard et son confit de Poire de l'Orléanais

Bonbon de courgettes en duo, fraîcheur de crabe aux saveurs du Levant, purée de cresson à la coriandre et poudre d'olives Kalamata

L'œuf translucide et variation de courge, chips au lard Colonnata

* * *

Poêlée de Ris de Veau forestière et Jardin de mini légumes de chez Eric Roy

Filet de Saint-Pierre, Déclinaison de butternut et crème émulsionnée au gingembre.

Filet de bœuf rôti, jus corsé au thym et pomme de terre légèrement
Cuite dans un bouillon au safran du gâtinais

* * *

Fromages

* * *

Dessert